

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA LAS LECHE CONDENSADAS

CXS 282-1971

Anteriormente CODEX STAN A-4-1971. Adoptada en 1971.

Revisada en 1999. Enmendada en 2010, 2018.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a las leches condensadas destinadas al consumo directo o a elaboración ulterior, que se ajustan a las definiciones de la Sección 2 de esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por leches condensadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar, o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse, únicamente para cumplir los requisitos de composición estipulados en la Sección 3 de la presente Norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre proteína y caseína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Materias primas

Leche y leches en polvo¹, nata (crema) y natas (cremas) en polvo¹, productos a base de grasa de leche¹.

Para ajustar el contenido de proteínas podrán utilizarse los productos siguientes:

- Retentado de la leche: El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada(descremada) o leche desnatada (descremada);
- Permeado de la leche: El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada(descremada);
- Lactosa¹ (también para fines de inoculación).

3.2 Ingredientes autorizados

- Agua potable
- Azúcar
- Cloruro de sodio.

En este producto se considera generalmente que el azúcar empleado es sacarosa, pero también puede utilizarse una combinación de sacarosa y otros azúcares, siempre que se ajuste a las buenas prácticas de fabricación (BPF).

¹Véase la *Norma para los azúcares* (CXS 212-1999).

3.3 Composición**Leche condensada**

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	8% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche ^(a)	28% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^(a)	34% m/m

Leche condensada desnatada (descremada)

Contenido máximo de materia grasa de la leche	1% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche ^(a)	24% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^(a)	34% m/m

Leche condensada parcialmente desnatada (descremada)

Materia grasa de la leche	más del 1% y menos del 8% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche ^(a)	20% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche ^(a)	24% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^(a)	34% m/m

Leche condensada de elevado contenido de grasa

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	16% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche ^(a)	14% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^(a)	34% m/m

^(a) El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa.

La proporción de azúcar que se puede añadir a todas las leches condensadas está limitada por las buenas prácticas de fabricación a un valor mínimo que permita salvaguardar la calidad del producto y un valor máximo por encima del cual el azúcar podría cristalizarse.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Reforzadores de la textura		
508	Cloruro de potasio	2 000 mg/kg solos o 3 000 mg/kg mezclados expresados como sustancias anhidras
509	Cloruro de calcio	
Estabilizantes		
331	Citratos de sodio	2 000 mg/kg solos o 3 000 mg/kg mezclados expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
Reguladores de la acidez		
170	Carbonatos de calcio	2 000 mg/kg solos o 3 000 mg/kg mezclados expresados como sustancias anhidras
339	Fosfatos de sodio	
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
Espesante		
407	Carragenina	150 mg/kg
Emulsionante		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF

5. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberán cumplir los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente Norma deberá cumplir los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), y los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la CAC.

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos abarcados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas. Los productos deberán cumplir cualesquiera criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) y la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CXS 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento deberá ser:

Leche condensada

Leche condensada desnatada (descremada)

Leche condensada parcialmente desnatada (descremada)

Leche condensada de elevado contenido de grasa

Según la composición especificada en la Sección 3

La leche condensada parcialmente desnatada (descremada) podrá denominarse leche condensada semidesnatada (semidescremada) si su contenido de materia grasa es de 4-4,5 % y si tiene un contenido mínimo de extracto seco del 28% m/m.

7.2 Declaración del contenido de grasa de la leche

Si la omisión de la declaración inducirá a error o a engaño al consumidor deberá declararse en forma aceptable, el contenido de grasa de la leche en el país en que se vende al consumidor final, bien sea i) como porcentaje por masa o volumen, o bien ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

7.3 Declaración del contenido de proteínas

Si la omisión de la declaración inducirá a error o a engaño al consumidor, deberá declararse en forma aceptable el contenido de proteínas en el país en que se vende al consumidor final, bien sea i) como porcentaje por masa o volumen, o bien ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

7.4 Lista de ingredientes

No obstante lo dispuesto en la Sección 4.2.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), no será necesario declarar los productos lácteos utilizados solo para ajustar el contenido de proteínas.

7.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información requerida en la Sección 7 de esta Norma y las secciones 4.1 a 4.8 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.